














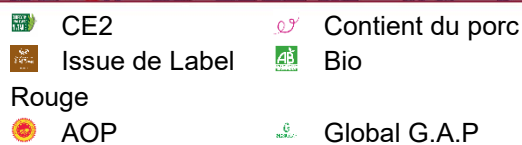


	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Velouté de potiron	 Chou blanc vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées	 Betteraves sauce mimosa
Plat	 Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette	 Emincé de poulet sauce colombo Riz Pilaf avec oignons  Haricot vert à l'échalote (BIO)	Boulettes au mouton façon tajine Poêlée de courgette Semoule	 Colin d'Alaska pané  Chou-fleur (BIO)  Pommes de terre (BIO) sauce blanche	 Nuggets végétal Ketchup (dosette)  Coquillettes (BIO)
Fromage	Vache picon	 Saint Nectaire	Chantailou	 Yaourt nature sucré (BIO)	Rondelé nature
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Galettes aux pommes	Gélifié saveur vanille	 Fruit de saison	Yaourt aromatisé
Goûter	Bâton de chocolat Pain Lait nature	Sablé de retz Petit suisse sucré Jus d'orange	Purée pomme cassis Carré fourré pommes Yaourt à boire	Jus de pomme Fromage à tartiner Pain	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Madelon





Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Lundi

Entrée   Emincé de chou rouge
rémoulade

Plat   Falafels (BIO) sauce
tomate
Ratatouille de légumes
Semoule



Fromage Edam

Dessert Flan saveur vanille

Goûter Spécialité pomme banane
Biscuit fourré fraise
Lait aromatisé chocolat

Mardi

 Taboulé

  Sauté de boeuf (BIO)
sauce forestière
Riz créole



Petit suisse sucré

 Fruit de saison

Beurre
Pain
Yaourt à boire

Mercredi

  Coleslaw

  Rôti de porc* sauce
provençale
Lingot blanc à la tomate
Pomme Vapeur


Emmental

Crème dessert caramel


Moelleux fourré cacao
Fruit de saison
Lait nature

Jeudi

Potage légumes

Cordon bleu (volaille)
Sauce napolitaine
 Fusillis




Recette Madame Loïk

 Compote de pomme


Pâte à tartiner
Pain
Jus d'orange

Vendredi

Tarte au fromage

 Pavé de hoki sauce
hollandaise
  Ecrasé de pomme de
terre

Carré de l'Est

 Fruit de saison (BIO)

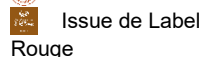
Palet Breton
Jus de pomme
Fromage blanc aromatisé



Local



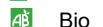
HVE

Issue de Label
Rouge

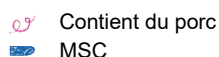
Global G.A.P



CE2



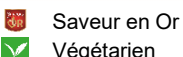
Bio



Contient du porc



MSC



Saveur en Or



Végétarien



AOP



Global G.A.P

















Recette du chef



VBF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations
possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Chou-fleur sauce cocktail	Trio de carotte, céleri et maïs	 Betterave vinaigrette	Salade aux croûtons	Potage carotte
Plat	 Emincé de poulet sauce normande  Riz (BIO) pilaf	 Lentilles sauce tomate façon bolognaise  Pâtes	Pavé au veau haché sauce brune Petits pois à l'étuvée carottes	 Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)	 Colin pané quartier citron Boulgour aux petits légumes
Fromage	Fraidou	Gouda	Edam	 Petit suisse fruit (BIO)	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat	 Compote de pomme	 Cake à la cannelle	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Petit suisse sucré Brownies Compote Pomme Gourde	Bâton de chocolat Pain Jus de pomme	Yaourt nature sucré Jus d'orange Mini cake pépite chocolat	Galette Bretonne Flan saveur vanille Fruit de saison	Confiture Pain Yaourt à boire



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



VPF



Issue de Label Rouge



Bio



MSC



Végétarien



AOP



Global G.A.P


















Recette du chef



VBF



Pâtisserie du chef

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage tomates	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Pizza au fromage	Macédoine mayonnaise	Potage parmentier
Plat	Bouchée de poulet mariné oriental Riz aux petits légumes	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Nuggets de poulet plein filet Sauce tomate Jardinière 4 légumes	 Colin d'Alaska pané Sauce catalane  Coeur de blé  Haricots verts	  Rôti de porc* sauce aux oignons Purée de pomme de terre  Brocolis
Fromage	 Pont l'Evêque	Emmental	Rondelé nature	 Yaourt nature sucré (BIO)	Mimolette
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)	 Compote de pomme
Goûter	Jus de pomme Fromage à tartiner Pain	Fruit de saison Lait nature Gâteau abricots	Petit suisse aux fruits Petit pain chocolat Compote Pomme Gourde	Flan saveur vanille Jus d'orange Madeleine aux pépites de chocolat	Pâte à tartiner Pain Lait aromatisé chocolat



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

VPF



Issue de Label Rouge



Bio



MSC



Végétarien

AOP



Global G.A.P



















Recette du chef



VBF



Pâtisserie du chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	 Céleri rémoulade	 Taboulé	 Nem de légumes	Oeufs durs mayonnaise
Plat	 Omelette Sauce tomate   Pâtes	Knack volaille et son jus Lentilles  Carottes	Beignets de calamar Sauce tartare Purée de pomme de terre	 Sauté de poulet au caramel  Riz façon cantonais	 Filet de hoki sauce citron  Epinards hachés cuisinés  Pommes de terre persillées
Fromage	Gouda	Saint Paulin	Coulommiers	Fripons	Vache picon
Dessert	Crêpe sucrée	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	 Fruit de saison
Goûter	Biscuit des Flandres Jus de pomme Fromage blanc aromatisé	Bâton de chocolat Pain Yaourt à boire	 Spécialité pomme abricot Lait nature Gâteau fraise	Petit suisse aux fruits Moelleux fourré cacao Jus d'orange	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Savoir en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

VPF



Issue de Label Rouge



Bio



MSC



Végétarien

AOP



Global G.A.P



















Recette du chef



VBF



Pâtisserie du chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes verts	 Betterave (BIO) vinaigrette	 Chou-fleur sauce cocktail	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette
Plat	 Carbonara* (lardons*) Fromage râpé   Pâtes	 Curry de pois chiches, courgette (BIO) et pulpe de tomate Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  Pomme vapeur (BIO)	 Lasagne de boeuf VBF	 Pavé de colin sauce curry coco  Riz (BIO)	Emincé de volaille façon kebab sauce blanche  Pommes de terre rissolées
Fromage	 Yaourt nature sucré (BIO)	Mimolette	Fromage frais nature (carré croc lait)	Camembert	Edam
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Beignet au chocolat	 Fruit de saison	Crème dessert chocolat	 Compote de pomme
Goûter	Confiture Pain Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire Gaufrette vanille	Petit suisse sucré Jus d'ananas Gaufre flash	Fruit de saison Lait nature Moelleux au citron	Jus de pomme Fromage à tartiner Pain



Local



HVE

Issue de Label
Rouge

Global G.A.P



CE2



Bio



Recette du chef



Contient du porc



MSC



VBF



Saveur en Or



Végétarien



Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage potiron	 Carottes râpées à l'orange	Crêpe au fromage	 Céleri rémoulade	 Taboulé
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Riz	Curry de poulet Batonnière de légumes Semoule	 Rôti de porc* sauce marengo Potatoes Petits pois	 Sauté de boeuf façon pot au feu Pâtes	Tranche de colin gratiné Pommes vapeurs Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Gouda	Camembert	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Edam
Dessert	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	 Compote de pomme	 Fruit de saison	Eclair au chocolat
Goûter	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Ourson fourre chocolat	Spécialité pomme banane Lait nature Moelleux fraise	Yaourt nature sucré Jus d'orange Mini cake pépite chocolat	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat	Palet Breton Fruit de saison Yaourt à boire



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



AOP



Global G.A.P













Recette du chef



VBF



Pâtisserie du chef

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Macédoine mayonnaise	 Rillettes de porc* et cornichons	  Coleslaw	Potage légumes	Betteraves rouges à la crème
Plat	Rôti de dinde Sauce napolitaine Pâtes	 Hachis parmentier Salade iceberg	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lentilles aux oignons	Pavé au saumon haché sauce crème Riz  Carotte vichy	 Falafel quinoa sauce Tomate Ratatouille de légumes Semoule
Fromage	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	Fraidou	Chèvre
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Flan saveur chocolat	 Fruit de saison	 Cake citron
Goûter	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Gâteau marbré cacao	Bâton de chocolat Pain Yaourt à boire	Purée de pomme Lait nature Roulé framboise	Petit suisse aux fruits Jus de pomme Madelon	Fromage blanc nature sucré Jus d'orange Galette beurre St Sauveur



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Savoire en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



VPF

Issue de Label
Rouge

Bio



MSC



Végétarien



AOP



Global G.A.P



Recette du chef



VBF



Pâtisserie du chef